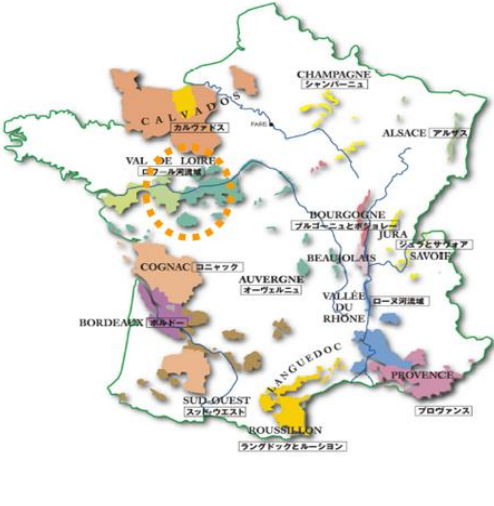



マイ&ケンジ・ホジソン (Mai & Kenji Hodgson)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Mai et Kenji Hodgson
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> ベルヴィーニュ・アン・レイヨン
	AOC	Vin de France
	歴史	オーナーのケンジ・ホジソンは、以前カナダ滞在当時は、ワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、ブリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マーク・アンジェリーのドメヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にベルヴィーニュ・アン・レイヨンに畑を所有しドメヌをスタートする。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイヨン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。
	畑総面積	4 ha
	農法	ビオロジック(2014年カリテフランス認証)
	収穫方法	100%手摘み、畑で選果
	ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人
	趣味	音楽鑑賞
	生産者のモットー	「テロワール、品種、ミゼジム、人」をリスペクトすること。

60.-1. VdF Faia 2015 ファイア(白)		60.-2. VdF Galarneau 2015 ガラルノー(赤)		60.-3. VdF La Grande Piece 2015 ラ・グランド・ピエス(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	カベルネフラン	品種	グロロー
樹齢	31年~101年	樹齢	21年~51年	樹齢	21年平均
土壌	火山岩混じりのシスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	砂状泥土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	1/3マセラシオンカルボニック 2/3スミカルボニック ファイバータンクで4週間	マセラシオン	スミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで4週間
醗酵	自然発酵で20ヶ月	醗酵	自然酵母で1ヶ月	醗酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	225 L、500 Lの古樽で12ヶ月、 ファイバータンクで8ヶ月	熟成	50% ファイバータンク 50% 225 Lの古樽で7ヶ月	熟成	225 Lの古樽で6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	タラの白子のフリット、 シェールチーズ	マリアーージュ (生産者)	ビーツのローーストスモーク鰻載せ、 アンドウイエットのグリエ	マリアーージュ (生産者)	牛肉のプロシュット、 カマンベールチーズ
マリアーージュ (日本向け)	ホタテのタルタル	マリアーージュ (日本向け)	豚肉のソテーと 赤玉ねぎの酢漬け	マリアーージュ (日本向け)	ひよこ豆のスパイシーコロッケ
ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2017年~2032年 供出温度:18℃	ワインの 飲み頃	2017年~2027年 供出温度:18℃
テイasting コメント	グレープフルーツ、ナシのコンポート、 マーマレード、カシューナッツ、 火打石、磯の香り。ワインはピュア かつ真すぐでキレがあり、透明 感のあるダシのようなエキスを苦 みのある鉱物的なミネラルと強か な酸が支える！	テイasting コメント	グリオット、トライブルー、ドライ マト、バラの花弁、ローズマリー、 お香、黒コショウの香り。ワインは 芳醇かつピロードのように滑らか で、後からコクのある果実味をキメ の細かいタンニンがじわっと優しく 引き締める！	テイasting コメント	ブルーベリー、ダークチェリー、スミ レ、バラの花弁、モミの木、ビャクダ ン、黒コショウの香り。ワインは滑ら かで果実味がしっとり染み入るよう に優しく、繊細なミネラルとキメの細 かいタンニンがきれいに融合する！
希望小売価格	4,350円(税込4,698円)	希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は9月11日。収量は15 hL/ha！ワイン名のFaiaは、彼ら の住むFaye d'Anjou村のFayeを ラテン語で、あらわしたもの！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は 25 hL/ha！ワインの名前 Galarneauはケベックの仏語で「太 陽」という意味がある！SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月20日。収穫量は40 hL/ha！ワイン名は以前所有してい た畑の名前で、すでにグロローのワ インは「グランド・ピエス」で通って いたので、名前をそのまま残した！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！

マイ&ケンジ・ホジソン (Mai & Kenji Hodgson)

 <p>地図提供: フランス食品振興会</p>	生産者	Mai et Kenji Hodgson
	国>地域>村	フランス>ロワール>アンジュ> ベルヴィーニュ・アン・レイヨン
	AOC	Vin de France
	歴史	オーナーのケンジ・ホジソンは、カナダ滞在当時はワインジャーナリストだったが、2005年、ワインを学ぶために、日本のココファームで研修する。2006年、カナダに戻り、ブリティッシュ・コロンビア州のオカナガン地方のワイナリーで3年間醸造責任者を務める。2009年、フランスワインを学ぶためにワイナリーを辞め、妻のマイと一緒にフランスに渡る。マルク・アンジェリのドメヌの収穫に参加し、その翌年の2010年4月にロワール地方のベルヴィーニュ・アン・レイヨンに畑を所有しドメヌをスタートする。
	気候	1年を通して寒暖差の少ない西岸海洋性気候や強い北風が霜や病気からブドウを守る。さらに、この地域はレイヨン川の影響を受けやすく、晩夏から秋にかけて川から立ち上る霧によってボトリティスが発生しやすい。
	畑総面積	4 ha
農法	ビオロジック(2014年カリテフランス認証)	
収穫方法	100%手摘み、畑で選果	
ドメヌのスタッフ	2人、季節労働者数人	
趣味	音楽鑑賞	
生産者のモットー	「テロワール、品種、ミゼジム、人」をリスペクトする	
		

60.-1. VdF Faia 2014 ファイア(白)		60.-4. VdF Les Aussigouins 2014 レ・ゾシゴアン(白)		60.-3. VdF La Grande Pièce 2014 ラ・グランド・ピエス(赤)	
品種	シュナンブラン	品種	シュナンブラン	品種	グロロー
樹齢	30年~100年	樹齢	8年~35年	樹齢	20年平均
土壌	火山岩混じりのシスト	土壌	粘土質・シスト	土壌	砂状泥土質
マセラシオン	なし	マセラシオン	なし	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間
醱酵	自然発酵で7ヶ月	醱酵	自然発酵で6ヶ月	醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	225 L、500 Lの古樽で7ヶ月	熟成	225 L、500 Lの古樽で10ヶ月	熟成	225 Lの古樽で6ヶ月
マリアーージュ (生産者)	ホワイトアスパラ、 マトウダイのポワレ	マリアーージュ (生産者)	ホウボウのムニエル、 仔牛のブランケット	マリアーージュ (生産者)	ウサギのガランティーマ、 ブリーチーズ
マリアーージュ (日本向け)	焼きハマグリ	マリアーージュ (日本向け)	シェーヴルチーズと スモークサーモンのサラダ	マリアーージュ (日本向け)	牛肉のトマトすき焼き
ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年~2026年 供出温度:10℃	ワインの 飲み頃	2016年~2021年 供出温度:16℃
テイステイング コメント	黄桃、洋ナシのコンポート、マス カット、アカシア、火打石の香り。ワ インはピュアかつほのかにクリス ピーで塩辛いダシのような旨味 があり、後からせり上がる鉱物的なミ ネラルが骨格を支える！	テイステイング コメント	パイナップル、カリン、ジンジャー、 栗、ヨーグルト、ソーダーの香り。 ワインはスマートかつ洗練された 旨味エキスが詰まっています、スレ ンダーな酸と上品に溶け込んだミネ ラルがきれいに融合する！	テイステイング コメント	キンカン、ローズヒップ、ハイビスカ ス、ジャスミンティー、黒コショウの香 り。ワインはピュアでみずみずしく、 艶やかな果実味とフレッシュでしなや かな酸、若いタンニンが軽快なハー モニーを奏でる！
希望小売価格	4,350円(税込4,698円)	希望小売価格	4,700円(税込5,076円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は9月29日。収量は20 hL/ha！ワイン名のFaiaは、彼ら の住むFaye d'Anjou村のFayeを ラテン語にあらわしたもので！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月28日。収量は20 hL/ha！ワインの名前Les Aussigouinsは畑の区画名！ SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は9月30日。収穫量は20 hL/ha！ワイン名は以前所有してい た畑の名前で、すでにグロローのワ インは「グランド・ピエス」で認知され ていたため、区画が変わっても名前 をそのまま残している。SO ₂ 無添 加！ノンフィルター！

60.-2. VdF Galarneau 2014 ガラルノー(赤)		60.-5. VdF Canal de Monsieur 2014 カナルド・ムッシュ(赤)	
品種	カベルネフラン	品種	カベルネフラン
樹齢	20年～50年	樹齢	40年
土壌	粘土質・シスト	土壌	粘土質・シスト
マセラシオン	1/3マセラシオンカルボニック 2/3セミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで14日間	マセラシオン	セミマセラシオンカルボニック ファイバータンクで10日間
醱酵	自然酵母で1ヶ月	醱酵	自然発酵で1ヶ月
熟成	50%ファイバータンク7ヶ月 50%225 Lの古樽で7ヶ月	熟成	225 Lの古樽で10ヶ月
マリアーージュ (生産者)	田舎風パテ、 ボンレヴェックチーズ	マリアーージュ (生産者)	黒ブーダンのリンゴピュレ添え、 ウナギのマトロート、 ウサギのブルーン煮込み
マリアーージュ (日本向け)	ソーセージとレンズ豆の煮込み	マリアーージュ (日本向け)	仔羊とカブのシチュー
ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:16°C	ワインの 飲み頃	2016年～2026年 供出温度:18°C
テイステイング コメント	ミュール、カシスの芽、トマト、バラ、ナツメグ、黒コショウの香り。ワインのトーンは明るくフレッシュで、みずみずしく旨味のある果実味と若いタンニンとのバランスが良く、バラのフレーバーが余韻に抜ける！	テイステイング コメント	ダークチェリー、グロゼイユ、スミレ、ローズヒップ、白コショウの香り。ワインはしなやかで、旨味の詰まった果実味が滑らかに口に広がり、アフターの優しいタンニンが味わいの輪郭を整える！
希望小売価格	3,300円(税込3,564円)	希望小売価格	3,500円(税込3,780円)
ちなみに！	収穫日は10月1日、2日。収量は20 hL/ha！ワインの名前Galarneauはケベックの伝説で「太陽」という意味である！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！	ちなみに！	収穫日は10月6日。収量は15 hL/ha！ワインの名前Canal de Monsieurはレーヨン川の別名で、畑のすぐ近くをレーヨン川が流れているためこの名前を付けた！SO ₂ 無添加！ノンフィルター！